vinetur

Rotary Valencia elige Los Frailes Monastrell-Garnacha como vino solidario para financiar la vacunación contra la polio

La recaudación de 1.400 botellas irá íntegra a proyectos humanitarios tras imponerse en una cata ciega entre 26 tintos.

martes 22 de septiembre de 2026



Los Frailes Monastrell-Garnacha 2024 ha sido elegido como vino solidario del Rotary Club Valencia-Centro tras imponerse en una cata ciega celebrada el pasado 18 de septiembre en la sede del Consejo Regulador de Vinos de la Denominación de Origen Protegida Valencia, en València. La elección corrió a cargo de un jurado profesional, que probó 26 referencias de tintos de la DOP Valencia elaborados en las añadas comprendidas entre 2020 y 2025.

La compra de este vino servirá para financiar iniciativas sociales y humanitarias vinculadas a Rotary. El club ha informado de que los fondos obtenidos con la venta de 1.400 botellas se destinarán íntegramente a proyectos de Rotary International, con especial atención al apoyo a los programas de vacunación contra la polio.

El certamen alcanza este año su decimosexta edición. La fórmula se repite cada año: un comité de socios del club selecciona una muestra de vinos con DOP Valencia y, a partir de esa preselección, un panel profesional escoge la referencia que representará durante los meses siguientes el proyecto solidario de la entidad.

El vino ganador pertenece a Casa Los Frailes, una bodega familiar situada en Fontanars dels Alforins. La empresa elabora sus vinos con uva de viñedos propios cultivados en secano, bajo prácticas ecológicas y biodinámicas.

La referencia elegida está elaborada con dos variedades autóctonas: Monastrell, al 60%, y Garnacha Tintorera. Desde la bodega explican que ambas aportan perfiles distintos y que el paso por barrica busca una mejor integración entre las dos uvas.

La elaboración se hizo por separado para cada variedad. La vendimia fue manual y, tras el despalillado, uvas y mosto fermentaron en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada. La Garnacha tuvo una maceración posfermentativa de 14 días y la Monastrell, de 18. Después, la Monastrell permaneció entre cinco y seis meses en depósitos de hormigón, mientras que la Garnacha Tintorera pasó a barricas francesas de 225 litros.

Arturo Alagón, presidente del Rotary Club Valencia-Centro, afirmó este martes, 22 de septiembre, que la iniciativa busca unir “algo tan nuestro como el vino y la solidaridad”. En sus palabras, parte de la recaudación servirá para apoyar programas

de vacunación contra la polio y para avanzar en el objetivo de que “ningún niño tenga que sufrir las consecuencias de una enfermedad que podemos prevenir”.

La poliomielitis es una enfermedad infecciosa prevenible mediante vacunación, y su erradicación forma parte desde hace años de las campañas internacionales que apoya Rotary. En este caso, el club valenciano vincula esa labor a una acción anual ligada al sector vitivinícola de la DOP Valencia, con una edición limitada cuya recaudación se dirige por completo a fines humanitarios.